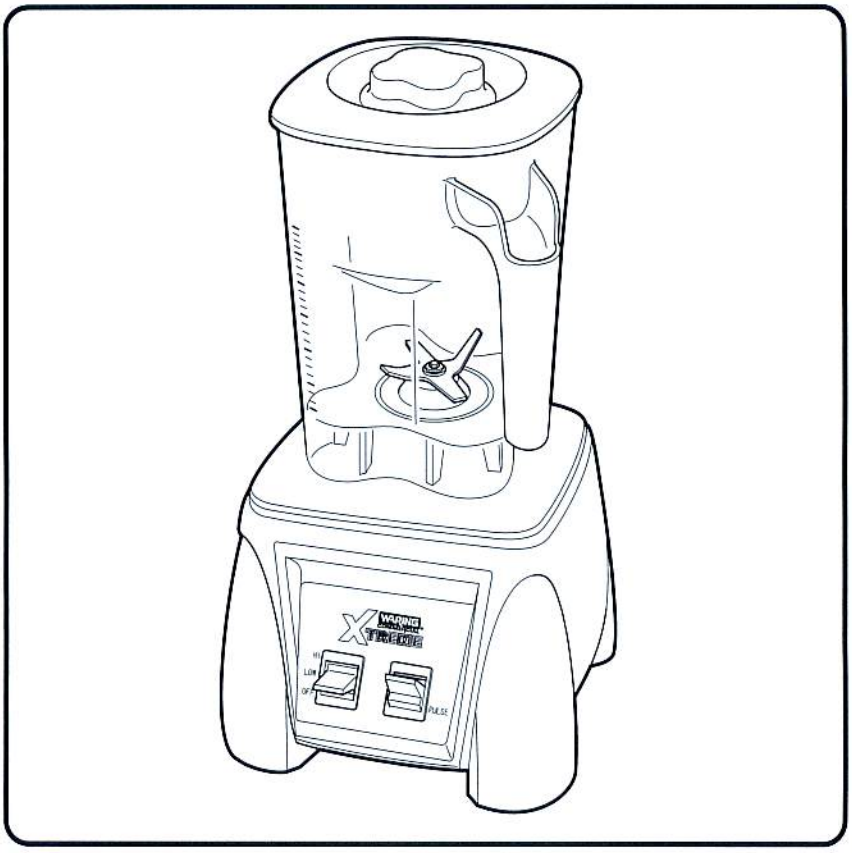
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

パワフルブレンダー
MX－1000XTP （業務用）

WARING®

取扱説明書



●このたびは、当社のパワフルブレンダー（MX－1000XTP）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●お読みになったあとは、必ずいつもお手元においてご使用ください。

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。
必ず「お買い上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

もくじ

本製品をお使いになる前に……1

■安全上のご注意……1

●据付け時の警告……2

●操作時の警告……2

●移設・廃棄時の警告……4

●据付け時の注意……4

●操作時の注意……4

●転売や譲渡するときの注意……5

仕様……6

●梱包内容一覧……6

各部の名称……7

操作の概要……8

据付けについて……9

操作のしかた……11

洗浄と清掃……16

■基本的な洗浄……16

■「基本的な洗浄」の手順……17

■本体の清掃……23

点検……24

■電源プラグの点検(年に1～2回の点検)……24

●電源プラグの点検……24

●アース線の点検……24

故障の診断と手当……25

商品保証書……27

本製品をお使いになる前に

■安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

【注意喚起シンボルとシグナル表示の例】

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害※の発生が想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

【図記号の例】

感電注意	△は、注意(警告を含む)を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令(強制)を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠警告

●据付け時の警告

● **据付けは、お買上げ店または専門業者に依頼すること**
ご自分で据付けをされ不備があると、感電、火災の原因になります。

● **アース工事を必ずおこなうこと**
アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。(電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。)

● **本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること**
電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

● **電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること**
電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

● **屋外で使用しないこと**
雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

● **湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと**
絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

● **電源コードを傷つけないこと**
加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

●操作時の警告

● **漏電遮断器またはサーキットブレーカーが「ＯＦＦ(切)」に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること**
無理にレバーを「ＯＮ(入)」にすると、感電や火災の原因になります。

● **機械内部の電気装置や配線にさわらないこと**
感電する恐れがあります。

濡手禁止

● 濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の操作スイッチを操作しないこと
感電の原因になることがあります。

専用電源切

● 異常時は電源プラグを抜くか、本機専用電源を「ＯＦＦ(切)」にして、すぐにお買上げ店へ連絡すること
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

ガス栓閉

● お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓を開けて換気すること
電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

点検清掃

● 電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

挿入禁止

● カッターの回転中は、容器の中に絶対に手を入れないこと
ケガの原因になります。

水掛け禁止

● 本体に直接水をかけないこと
ショート、感電、錆、故障の原因になります。

禁止

● 処理中は容器の上方に手や顔を近づけないこと
処理中に高温になった調理物が飛び出して、やけどの原因になることがあります。

挿入禁止

● カッターの回転中は、投入口から絶対に指、箸、スプーンなどを入れないこと
ケガおよび故障の原因になります。

プラグを抜く

● 容器に食材を入れるときや取り出すときは、操作スイッチを「ＯＦＦ(切)」にして機械を止め、電源プラグも抜くこと
誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

接触禁止

● 調理後、容器の底部は素手で触らないこと
モーターの回転摩擦熱により容器底部は高温になっているため、やけどの原因になります。

分解禁止

● 修理技術者以外の人は絶対に分解をしたり、修理はおこなわないこと
異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

改造禁止

● 改造は絶対におこなわないこと
改造をされると、液漏れや感電、火災の原因になります。

●移設・廃棄時の警告

専門業者

● 移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること
据え付け不備があると、感電、火災の原因になります。

専門業者

● 廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること
放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

⚠注意

●据付け時の注意

水平据付

● 丈夫で平らな所に水平になるように据付けること
据付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

●操作時の注意

禁止

● 本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと
落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

禁止

● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと
必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

熱器具禁止

● 熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと
熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

可燃物禁止

● 可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと
発火の原因になることがあります。

プラグを抜く

● 洗浄・清掃のときや点検のときは、必ず操作スイッチを「ＯＦＦ(切)」にして機械を止め、電源プラグも抜くこと
感電したりケガの原因になることがあります。

洗浄・清掃

● カッター(容器内部)、容器、容器蓋、のぞき蓋など調理物や材料が接する部品は、使用後、必ず洗浄・清掃すること
洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

接触禁止

● カッターの刃の部分には直接触れないこと
ケガの原因になります。

洗い流す

● 洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと
洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

開放禁止

● 容器蓋、のぞき蓋を取り付けずに調理、洗浄時の運転をおこなわないこと
食材や水が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

プラグを抜く

● 一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため操作スイッチを「ＯＦＦ」(切)にして機械を止め、電源プラグも抜くこと
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

動作確認

● 漏電遮断器は月に1回動作確認をすること
漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

●転売や譲渡するときの注意

テープ止め

● このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

仕様

品名		パワフルブレンダー
型式		MX−1000XTP
外形寸法		幅 220・奥行 220・高さ 405 mm(突起物を含む　奥行240 mm)
電源		100 V 50/60 Hz
電流		12 A　(90 秒定格)
消費電力		1.1 kW
回転数		HI(高速)27,000 r.p.m.・LOW(低速)23,000 r.p.m. PULSE(パルス)　27,000 r.p.m.〈無負荷時〉
材質	本体	プラスチック
	容器	トリタン(取手付)
	容器蓋	ブタジエンゴム
	のぞき蓋	ポリカーボネイト
容器容量		2.1 L
処理容量		最大：1.4 L、最小：0.25 L
電源コード		長さ：1.9 m(プラグアダプター付)
質量		6.7 kg(本体 5.5 kg ＋ 容器・容器蓋 1.2 kg)
オプション		・ステンレス容器　3.0 L ・ポリカーボネイト容器(大)　2.7 L

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

お願い

本機では、45℃を超える熱い食材や、処理中に45℃を超える食材は処理しないでください。

●梱包内容一覧

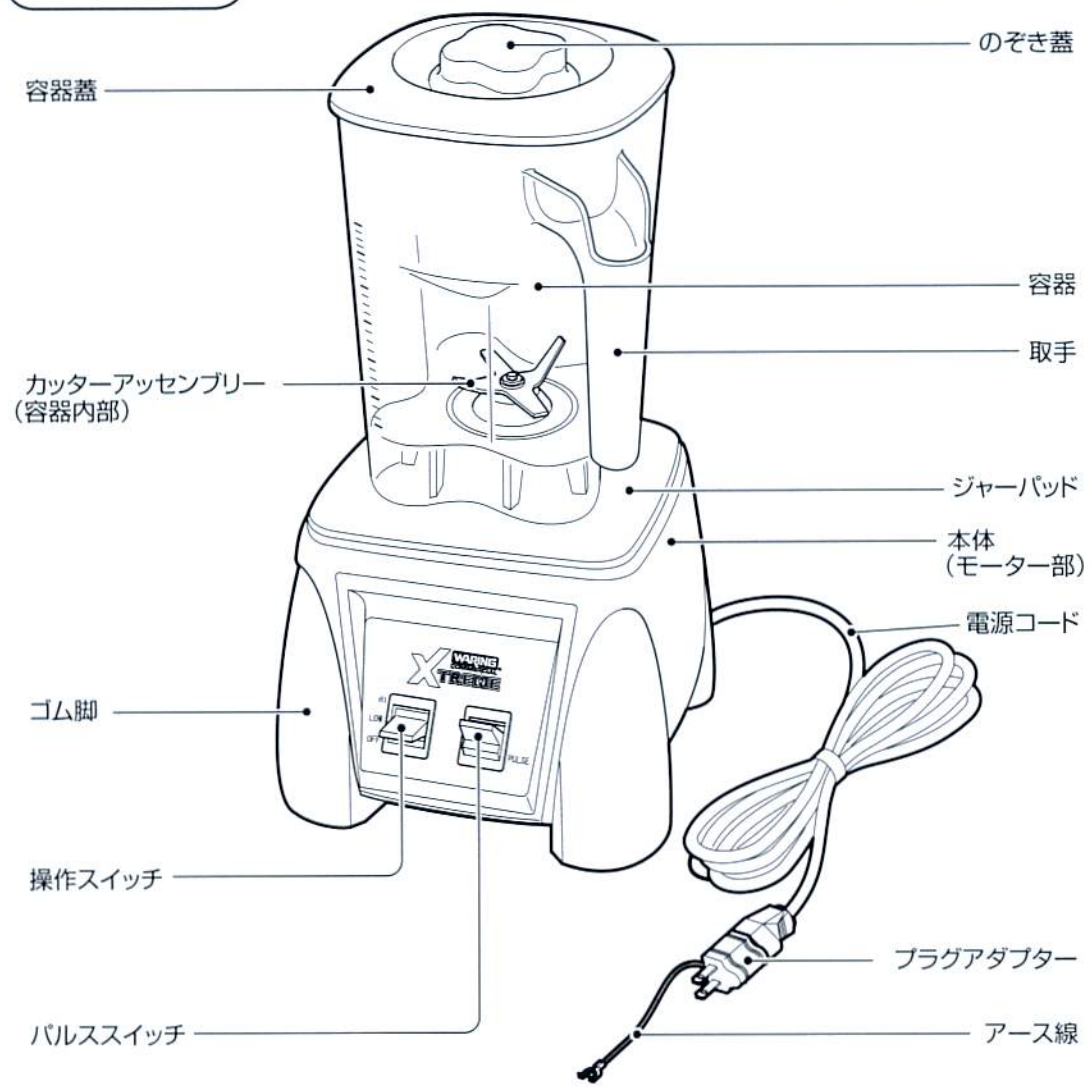
パッケージには、次のものが入っています。足りない場合は、お買上げ店へ連絡してください。

内容物	個数
本体(モーター部)	1個
容器(容器蓋、のぞき蓋付)	1個
取扱説明書(本書、保証書付)	1冊

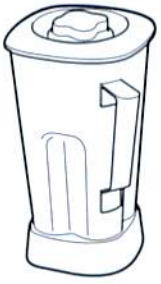
各部の名称

本機は、液体に食材を加えて粉砕し撹拌する機械です。

本　体



オプション



ステンレス容器(3.0 L)

丈夫で洗浄しやすく衛生的です。

※調理物は、65 ℃以下のものをご使用ください。

ポリカーボネイト容器(大)(2.7 L)

標準の容器より多く調理物が処理できます。

※調理物は、45 ℃以下のものをご使用ください。

操作の概要

据付け場所を確認してください

本機を据付ける場所を確認してください。
据付け時の警告と注意については、**「安全上のご注意」**(1ページ)および**「据付けについて」**(9ページ)を参照してください。

各部品を洗浄してください

本機をご使用になる前に、のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください。
洗浄方法については、**「基本的な洗浄」**(16ページ)を参照してください。

本機を組み立て、使用してください

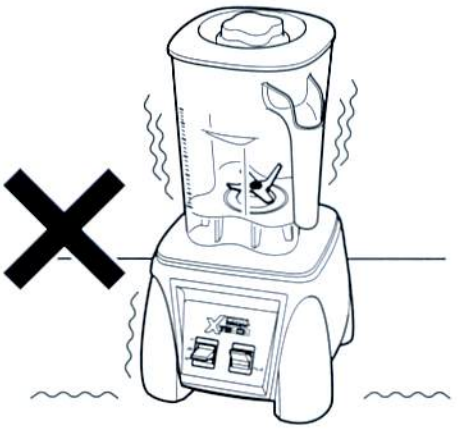
洗浄後、本機を組み立て、使用してください。
操作方法については、**「操作のしかた」**(11ページ)を参照してください。

据付けについて

●作業に支障がないように、十分なスペースを確保してください。

●丈夫で平らな場所に水平になるように据え付けてください。
据え付けに不備があると、転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

●操作スイッチが正面にくるように据え付けてください。



●水などがかからない、または流れてこないところに据え付けてください。
本体と電源コードに水がかかりますと、漏電、感電の原因になります。

●据え付ける場所が、水などで濡れていないことを確認してください。
モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの故障の原因になります。

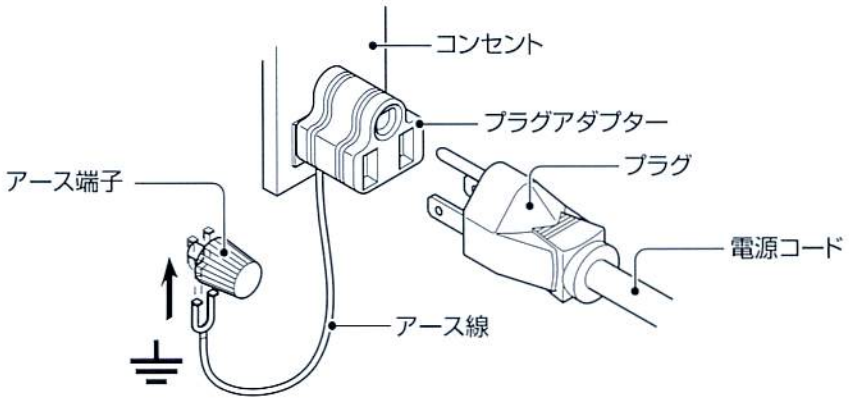
●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

●本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。(電源コードの長さ：1.9m)

●アースは必ず取ってください。
アースは電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。
アース線は、電源プラグより出ている緑色の線です。

●アース線をアース端子に接続してください。

●ご使用の際は、本機専用のコンセントに電源コードのプラグを差し込んでください。



操作のしかた

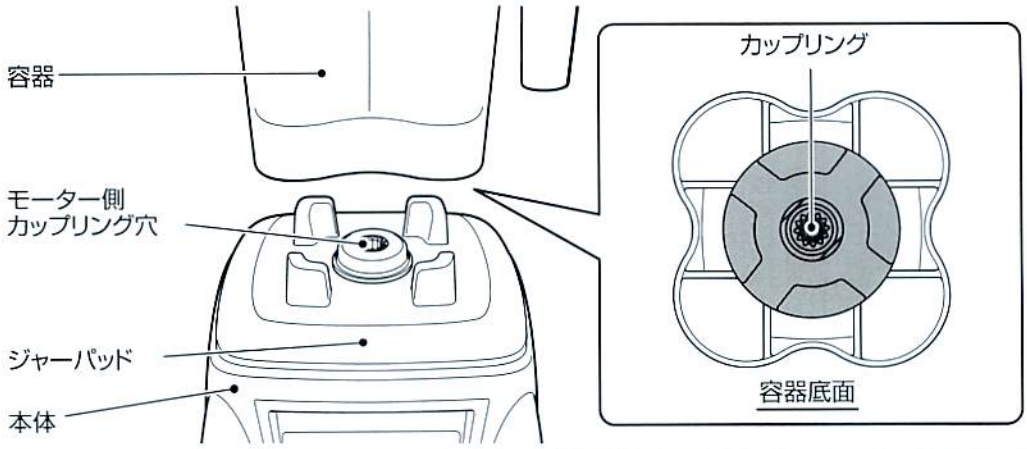
お願い

本機は、液体に食材を加えて、粉砕、撹拌する機械です。
食材の撹拌処理以外には使用しないでください。

1 のぞき蓋、容器蓋、容器をきれいに洗浄してください。

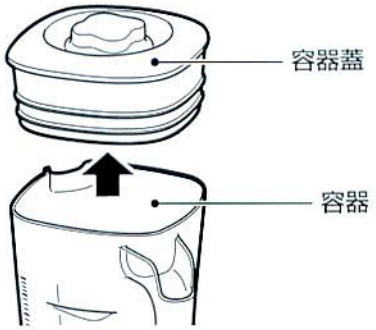
→「基本的な洗浄」(16ページ)参照

2 容器を本体にセットしてください。



容器の取り付けかたは、容器の取手を持ち、本体上部のジャーパッドの上に乗せます。その際、モーター側カップリング穴(形状◎)に容器底側のカップリング(形状◌)が正しく合って、容器がコトンと収まるように真っ直ぐ取り付けてください。

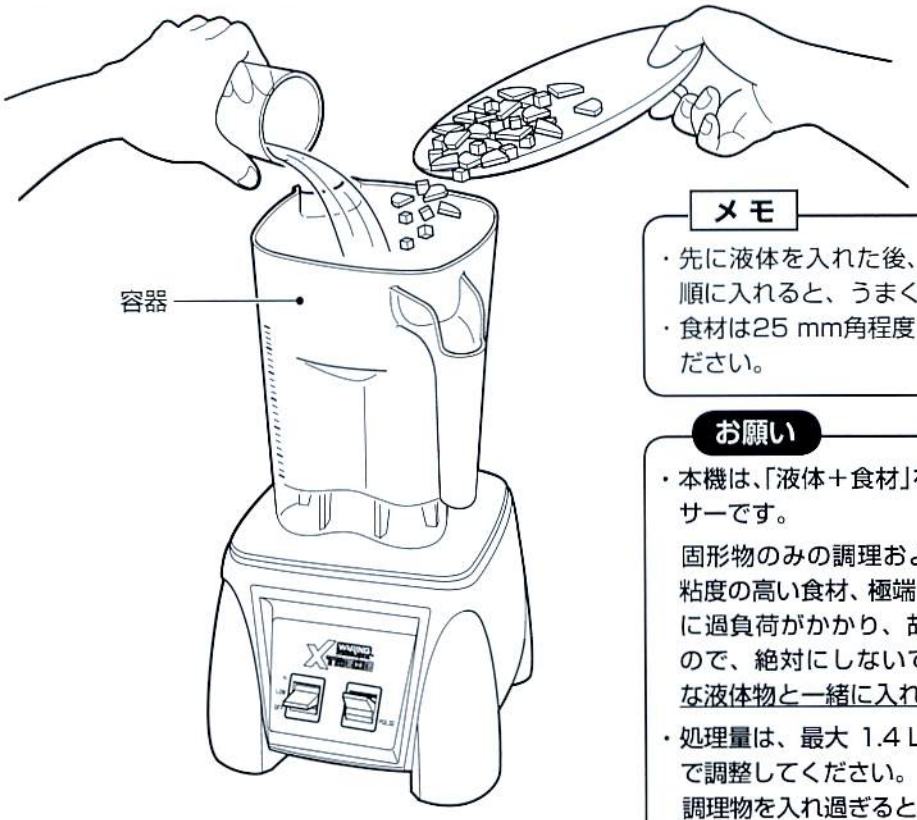
3 容器から容器蓋を外してください。



お願い

必ず容器蓋の両端を持って、容器を倒さないように注意しながら、まっすぐ上方向に持ち上げてください。

4 お好みの調理物(液体と食材)を容器に入れてください。



メモ

・先に液体を入れた後、やわらかい材料から順に入れると、うまく撹拌されます。
・食材は25 mm角程度までの大きさにしてください。

お願い

・本機は、「液体＋食材」を粉砕、撹拌するミキサーです。
固形物のみの調理および、水分量が少なく粘度の高い食材、極端に固い食材はモーターに過負荷がかかり、故障の原因になりますので、絶対にしないでください。必ず十分な液体物と一緒に入れて調理してください。
・処理量は、最大 1.4 L、最小 0.25 Lの範囲で調整してください。
調理物を入れ過ぎると、調理物がこぼれます。また、少なすぎるとうまく撹拌されません。
・粘度の高い食材および繊維質の多い食材を処理する場合は、最大処理量の1.4 Lよりも食材の量を減らしてください。大量に処理しますとモーターに過負荷がかかり故障の原因になります。
・大きな氷は、必ず事前に細かく砕いてからご使用ください。25 mm角以上の大きなキューブアイス(製氷機の氷)やロックアイスをそのまま使用するとカッター損傷の原因になります。
・容器内には氷を先に入れてから食材を入れてください。
先に食材を入れて、その上に氷を入れますと、回転したとき氷が浮き上がってうまく粉砕されず、氷の固まりが残る場合があります。
・容器は45 ℃以下または処理中に45 ℃を超えない食材をご使用ください。高温の調理物を処理しますと、容器にひびが入ったり、変色したりします。

⚠注意

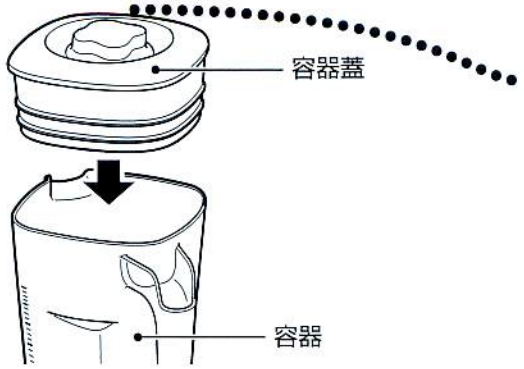
高温禁止

オプションのステンレス容器では、65℃を超える熱いものや、処理中に65℃を超える食材は使用しないでください。モーター回転による摩擦熱で高温になり、膨張した空気の影響で容器蓋が外れて調理物が容器から飛び出し、やけどの原因になることがあります。また、調理し続けると、シール部やパッキンなどの部品が破損し、調理物がシール部から漏れる原因になります。

接触禁止

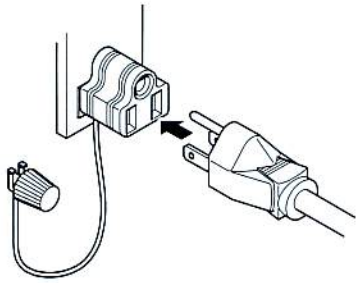
調理物を入れるときは、容器内のカッターに直接触れないように注意してください。
ケガの原因になります。

5 容器蓋(のぞき蓋セット済み)を容器にセットしてください。



のぞき蓋を時計方向に回して、容器蓋にセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。
容器蓋は、しっかりとセットしてください。

6 専用コンセントに、電源コードのプラグを差し込んでください。



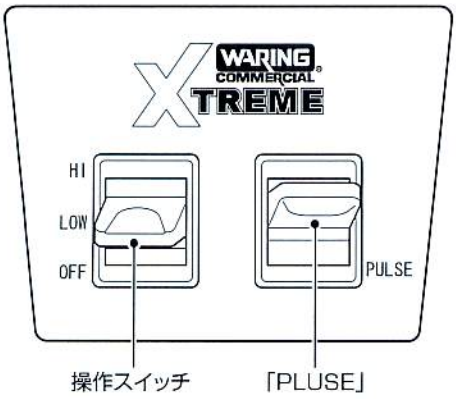
⚠注意

確認 電源プラグを差し込むときは、操作スイッチが「ＯＦＦ(切)」になっていることを確認してください。

7 本体の操作スイッチを操作して調理してください。

⚠注意

濡手禁止 濡れた手で操作スイッチを操作しないでください。
感電の原因になります。



お願い

「操作スイッチ」を入れる前に容器、容器蓋(のぞき蓋セット済み)が本体に正しく取り付いているか確認してください。

調理を開始するとき、操作スイッチは必ず最初は「ＬＯＷ」(低速)に入れてください。

その後、処理物の種類に適した速度でご使用ください。

「HI」 …… 高速回転
「LOW」 …… 低速回転
「OFF」 …… 切
「PULSE」 …… 高速回転
押している間のみ高速回転する。

約30～60秒で仕上がります。

メモ

・「ＰＵＬＳＥ」(パルススイッチ)を数回押し、食材をあらかじめ少し砕いておくとスムーズに処理ができます。

お願い

・操作スイッチの回転速度は「ＬＯＷ」(低速)、「ＨＩ」(高速)の２段階になっていますが、高速で使用する場合でも、最初は「ＬＯＷ」(低速)に操作スイッチを入れてから「ＨＩ」(高速)に切り換えてください。
・最初から「ＨＩ」(高速)に入れますと、モーターに負担がかかり、機械が大きく振動して転倒し、機械の破損およびケガの原因になることがありますのでご注意ください。
・異音や振動が大きいときは、食材を減らしたり、食材を小さく刻み直してください。
・操作スイッチを入れたときに、本体が揺れることがありますので、本体を押さえて操作スイッチを入れてください。
・１回の運転は、長くても９０秒以内にしてください。
また、連続使用する場合は、９０秒間運転するごとに１分間停止してください。
・空運転はしないでください。調理物を入れずに運転すると、容器内のカッター軸部が焼き付いて回らなくなるなど、故障の原因になりますのでご注意ください。
・試運転のときは、容器内に水を1/2程度入れて運転をしてください。

8 処理の途中で調理物を加えたり、調味料を入れたりする場合は、いったん操作スイッチを「ＯＦＦ(切)」にして回転を停止させてから、のぞき蓋を開けて、投入口から投入してください。

のぞき蓋は、のぞき蓋の凸部(２箇所)と容器蓋の凹部(２箇所)が合うように回して取り外してください。

投入後は、必ずのぞき蓋をセットしてください。

お願い

・使用中は、本体の底部に水が浸入しないように注意してください。
モーターが高速回転するとき、床面に水が溜まっていますと水を吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になりますのでご注意ください。
・カッターの回転中は非常に危険ですので、容器の中に指、箸、スプーンなどを絶対に入れないでください。

9 処理が終わりましたら、操作スイッチを「ＯＦＦ(切)」にして回転を止め、電源プラグを抜いてください。

⚠注意

取外禁止

モーターの回転が完全に停止するまで(約10 秒間)は、次のことをしないでください。
・容器を持ち上げないでください。カップリングが損傷し、故障の原因になります。また、ケガをする恐れがありますのでご注意ください。
・調理中にのぞき蓋や容器蓋を容器から外さないでください。調理物が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた調理物で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

10 調理物を取り出してください。

容器を本体から外した後、容器蓋を外して、調理物を別の容器に移してください。

⚠注意

取手を持つ

容器を外すときは、取手を持って上方向に持ち上げてください。
容器を回したり、容器蓋を持って持ち上げたりすると、容器の転倒や落下によるケガや破損の原因になります。
また、調理物がこぼれ、感電や故障の原因になります。

取手を持つ

高温(40 ℃以上)の食材が容器に入っているときは、取手を持ってください。
やけどをする恐れがあります。

容器蓋外す

食材の取り出しは、投入口を使わずに、必ず容器蓋を取り外しておこなってください。
容器蓋が外れて、ケガをする恐れがあります。

お願い

調理物を容器内で保存することは、絶対にしないでください。
調理物を長時間いれたままにしておきますと、カッター部より液が漏れることがあります。また、容器軸受け内部が損傷し、機械の寿命が著しく短くなります。

11 のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください。

各部品に付着した調理物をきれいに取り除いてください。

→「基本的な洗浄」(16ページ)参照

洗浄と清掃

いつも安全で清潔にご使用いただくため、また本機を長持ちさせるために、次のような場合は、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」をおこなってください。

●初めて機械を使用する場合。
●食材の処理後は速やかに毎回。
●1時間以上使用間隔が空く場合。
●30 分間使用度(繰り返し操作する場合も含む)。

お願い

・洗浄後、保管される場合は、各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。
・次亜塩素酸ソーダを含む除菌剤や電解酸性水は、部品の錆、および腐食の原因になりますので使用しないでください。

■基本的な洗浄

「基本的な洗浄」は、
●高品質の食品を作る前提条件です。
●雑菌の発生を予防します。
●機械の寿命を延ばします。

Ⅰ. **予備洗浄**(水または温水を使って、調理物のカスを洗い流す。)
↓
Ⅱ. **除菌洗浄**(除菌洗浄剤を使って、機械を高速回転させて洗浄する。)
↓
Ⅲ. **すすぎ洗浄**(水または温水を使って、機械を高速回転させて洗剤成分をすすぎ洗いする。)
↓
Ⅳ. **分解洗浄**(容器から各部品を分解して洗浄する。)
↓
Ⅴ. **乾燥とアルコール除菌**(各部品を乾燥させ、アルコール除菌剤をスプレーして除菌消毒する。)

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、調理物のカスがカッター部品に溜まって固着し、カッターの回転が不良になったり、また水分が溜まったままにしておきますと、カッター部より水分が浸入して容器軸受け内部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に容器を洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

お願い

本機を洗浄するときは、食器洗浄機は、ご使用にならないでください。機械の故障の原因になります。

⚠注意

容器内部のカッターは非常に鋭利で危険ですので、洗浄の際は取り扱いに十分注意してください。

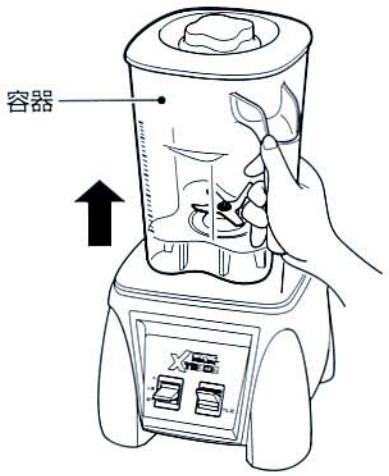
カッター

■「基本的な洗浄」の手順

Ⅰ. 予備洗浄

のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄します。

1 容器を本体から外してください。

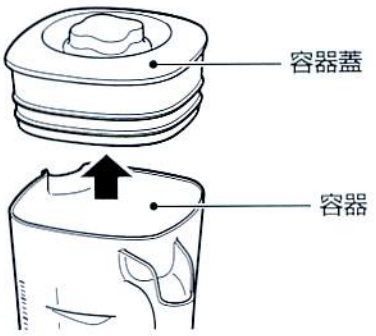


⚠注意

取手を持つ

容器を外すときは、取手を持って上方向に持ち上げてください。
容器を回したり、容器蓋を持って持ち上げたりすると、容器の転倒や落下によるケガや破損の原因になります。
また、調理物がこぼれ、感電や故障の原因になります。

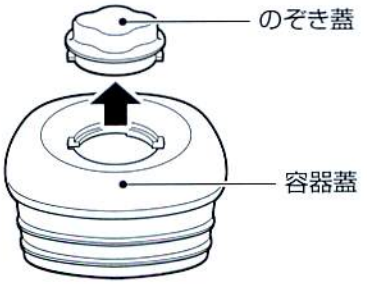
2 容器から容器蓋を外してください。



お願い

必ず容器蓋の両端を持って、容器を倒さないように注意しながら、まっすぐ上方向に持ち上げてください。

3 容器蓋からのぞき蓋を取り外してください。



のぞき蓋を回して、容器蓋の凹部とのぞき蓋の凸部を合わせてからのぞき蓋を外してください。

4 のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください。

水または温水を流しながらすすぎ洗いをして、残っている調理物のカスなどを流しとってください。

⚠注意

洗浄のときに温水を使う場合は、必ず湯温を45 ℃以下にしてください。45 ℃を超えるお湯を使うと、やけどや故障の原因になることがあります。

お願い

・のぞき蓋(ポリカーボネイト)、容器蓋、カッター内部のシールは、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。食器洗浄機などは、使用せずにぬるま湯で洗浄してください。

Ⅱ. 除菌洗浄

⚠注意

動物性脂肪やたんぱく質を含む食品(牛乳、チーズなど)を調理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。
洗浄が不行き届きの場合、調理物のカスが腐敗したり雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。

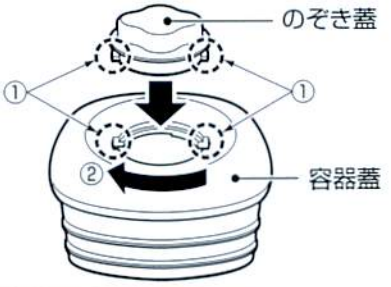
1 容器内に、無泡性の除菌洗浄剤を溶かしたぬるま湯を1/2程度入れてください。

お願い

・除菌洗浄では、無泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると、金属やプラスチックなどの部品を損傷します。
・気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。
・やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄する場合は、十分なすすぎ洗いの後、すぐに水気をふき取って完全に乾燥させてください。
・容器内の洗浄に食器用中性洗剤を使用される場合は、カッターがつかる程度にぬるま湯を入れ、食器用中性洗剤を少量入れて、カッターを回転させて洗浄してください。
※容器内に多量のぬるま湯を入れると、カッターを回転させたときに容器と容器蓋の間から泡が溢れ出ますので、ご注意ください。

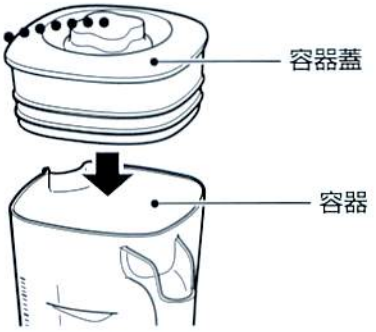
2 容器蓋にのぞき蓋をセットしてください。

のぞき蓋の凸部を容器蓋の凸部に合わせて取付け(①)、図のようにのぞき蓋を回して容器蓋から外れないように固定してください。(②)



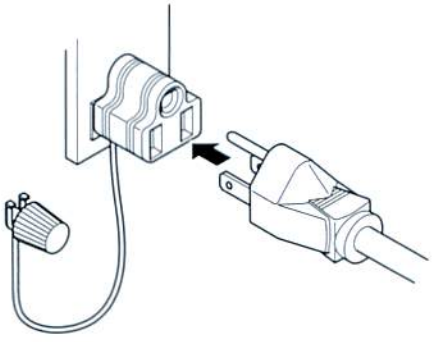
3 容器に容器蓋をセットしてください。

のぞき蓋を時計方向に合わして、容器蓋にセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。



4 本体に容器をセットしてください。

5 専用コンセントに、電源コードのプラグを差し込んでください。



⚠注意

確認 電源プラグを差し込むときは、操作スイッチが「ＯＦＦ(切)」になっていることを確認してください。

6 1分間「ON(入)」でカッターを回転させてください。

油脂分を多く含んだ食材を調理したとき、または調理物のこびりつきがひどいときは、状態に応じて高速回転時間を長く(2分間程度に)してください。

7 操作スイッチを「OFF(切)」にして回転を止めてください。

8 容器を本体から外してください。

9 容器蓋を外して洗浄したお湯を捨て、容器内を空にしてください。

Ⅲ. すすぎ洗浄

1 容器内に、きれいな水または温水を1/2程度入れてください。

⚠注意

洗浄のときに温水を使う場合は、必ず湯温を45℃以下にしてください。45℃を超えるお湯を使うと、高速回転させたとき熱を持ち、やけどの原因になることがあります。
また、容器内に多量の水を入れると、回転させたときに容器と容器蓋の間から水があふれ出ることがありますので、ご注意ください。

2 容器に容器蓋をセットしてください。

容器蓋にのぞき蓋がセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。

3 本体に容器をセットしてください。

4 1分間「ON(入)」でカッターを回して、洗剤成分をすすぎ洗いしてください。

油脂分を多く含んだ材料を調理したとき、または材料のこびりつきがひどいときは、状態に応じて高速回転で回してください。

5 操作スイッチを「OFF(切)」にして回転を止めてください。

6 容器を本体から外してください。

7 容器蓋を外してすすぎ洗いした水を捨て、容器内を空にしてください。

Ⅳ. 分解洗浄

容器からのぞき蓋、容器蓋を分解して、各部品を洗浄します。

1 のぞき蓋、容器蓋、容器を定められた使用濃度分の除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジできれいに洗浄してください。

⚠注意

カッター

・容器内部のカッターは非常に鋭利で危険ですので、洗浄の際は取り扱いに十分注意してください。

接触禁止

・容器は洗剤などに漬けたままにしないでください。
・分解洗浄以外では、容器内に手を入れて洗浄しないでください。カッターに触れるとケガの原因になります。

禁止

・硬いタワシなどでこすらないでください。キズがつく恐れがあります。

2 洗浄後は、水でよくすすぎ洗いをして洗剤成分を十分に洗い流してください。

Ⅴ. 乾燥とアルコール除菌

1 本体に容器をセットしてください。

2 容器に容器蓋をセットしてください。

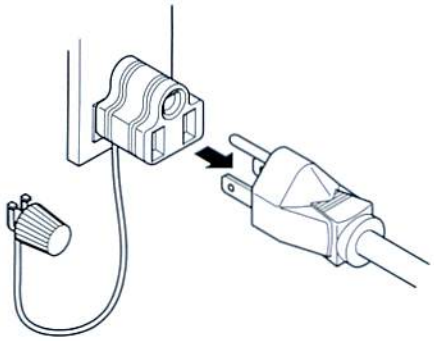
3 本体に容器をセットしてください。

4 2秒間「ON(入)」でカッターを回転させて、カッター部分の水分を取り除いてください。

お願い

決して長く空回ししないでください。カッターシール部の損傷の原因になります。

5 操作スイッチを「ＯＦＦ(切)」にして回転を止めて、電源プラグを抜いてください。



⚠注意

必ず電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

6 清潔な布で水気をふき取り、空気乾燥させてください。

お願い

洗浄後、水分がついたまま放置しますと金属部分が錆びる可能性がありますので、すぐに清潔な布で水気をふき取り、完全に空気乾燥させてください。

⚠注意

パッキン類のゴム製品は、水分が残っていると腐食の原因になります。完全に空気乾燥させてください。

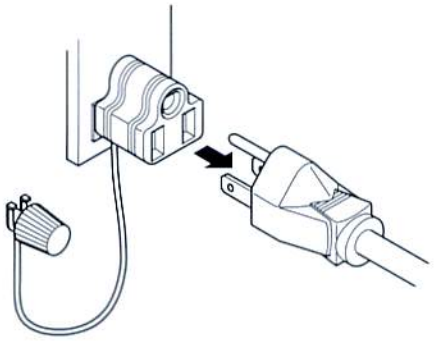
7 乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

お願い

除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

■本体の清掃

1 専用コンセントから、電源プラグを抜いてください。



⚠注意

必ず電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

2 柔らかい布で本体をふいてください。

⚠注意

本体に直接水をかけないでください。ショート、感電、錆、故障の原因になります。

3 汚れがひどいときは、中性洗剤を入れたぬるま湯でふいた後、洗剤成分が残らないように水でふき取ってください。

お願い

クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。キズが付いたり、破損の原因になります。

4 アルコール除菌剤をスプレーしてください。

点検

■電源プラグの点検(年に１～２回の点検)

●電源プラグの点検

次の項目を点検してください。

●電源プラグが、専用のコンセントに差し込まれていますか？
他の機器との共用を中止し、専用のコンセントを用意してください。

●電源プラグや電源コードに異常な発熱や破損、重いものが乗ったり、挟み込まれていませんか？
異常の場合は、すぐにお買上げ店へ修理を依頼してください。

●電源プラグの刃と刃の取り付け面、コンセントにほこりがついていませんか？
ほこりがついている場合は清掃して取り払ってください。

●アース線の点検

アース線が切れたり接続部が緩んでいませんか？
異常の場合は電気工事業者に修理を依頼してください。

故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。
症状が改善されないときや、「処置の方法」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の操作スイッチの「ＯＦＦ(切)」を押して、機械を止め電源プラグも抜き、早急にお買上げ店まで連絡してください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名・機番・お買上げ日・故障状況(できるだけ詳しく)をお知らせください。

症　状	診　断	手　当
操作スイッチを入れてもモーターが回らない	電源プラグが抜けていませんか？	抜けているときは、コンセントに差し込んでください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	漏電遮断器が切れていませんか？	「OFF(切)」になっている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
	モーター保護装置が動作している可能性があります。	モーターが冷めるまで、電源プラグを抜いてしばらく放置してください。
	操作スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
容器部から異常音が発生する	丈夫な所に設置していますか？	水平で平らな場所、丈夫な所に据え付けてください。
	据え付けが悪く、がたついていませんか？	
	のぞき蓋、容器蓋、容器が正しくセットされていますか？	のぞき蓋、容器蓋、容器を正しくセットしてください。
	モーター側カップリングまたは容器側カップリングの不良の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
モーターから異常音がする 回転振動が大きい	モーター不良の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
	モーター軸受部の不良の可能性があります。	

症　状	診　断	手　当
操作スイッチを「ＯＦＦ(切)」にしても回転し続ける	操作スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
調理物が漏れる	調理物を入れすぎていませんか？	一度にたくさんの調理物を入れないでください。
回転むらがある	-	お買上げ店へ連絡してください。
漏電遮断器が切れる	電漏電遮断器のレバー位置が「OFF(切)」になっていませんか？	漏電遮断器が「OFF(切)」に作動した場合には、お買い上げ店に連絡してください。 レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードやプラグが異状に熱い	-	お買上げ店へ連絡してください。
コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする	-	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする	-	お買上げ店へ連絡してください。

株式会社エフ・エム・アイ

本　　社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel. 06(6969)9393
東京支店：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel. 03(3436)9470

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel. 011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel. 022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel. 052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel. 082(876)1855
福　岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel. 092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel. 019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel. 076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel. 0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel. 099(263)8281

東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel. 03(3432)4955

ホームページ　http://www.fmi.co.jp/

PA